Рецепты народной йоркширской кухни

Джеймс Херриот

SHOUT
SHARE
IT

- Херриот Джеймс
  -

Херриот Джеймс
Рецепты народной йоркширской кухни

Херриот Джеймс
Рецепты народной йоркширской кухни
ОЛАДУШКИ

Свежие масляные оладушки казались особенно вкусными за чаем в холодную осеннюю погоду. Если несколько штук оставались несъеденными (случай не частый!), они были столь же вкусны подогретые и намазанные маслом с джемом. На 12 оладушек смешать 15г свежих дрожжей и чайную ложку соли с 250 г пшеничной муки. Залить 0,5 л подогретого молока пополам с водой и хорошо размешать. Дать тесту подойти в течение 30 минут. Когда тесто начнет оседать, вбить в него 1/4 чайной ложки питьевой соды, разведенной 4 столовыми ложками холодной воды. Добавьте взбитый белок 1 яйца. Лейте тесто столовой ложкой на хорошо смазанный про тивень или чугунную сковороду. Жарьте сразу по 2-3 штуки. Когда поджарятся, переверните. чтобы подрумянить другую сторону.

ЛЕПЕШКИ НА САЛЕ

Зимой в кладовых фермеров йоркширских холмов было вдоволь то пленого сала, так как свиней там кололи в ноябре. Сало перета пливали и использовали для выпечки хлеба, пирогов и разных лепешек. Имелось несколько простых рецептов. Например, тесто раскатывалось в тонкий плоский диск. который либо испскался целиком, а потом нарезался, либо нарезался предварительно с помо щью формы. Летом фермерши вместо топленого сала пользовались сливочным маслом и относили лепешки с пылу с жару в поле. Чтобы приготовить лепешки, разотрите 200 г топленою сала или сливочною масла с 0.5 кг муки, добавив 2 3 щепотки соли. Замесите па воде в крутое тесто и раскатайте в тонкий диск. Начертите на его поверх ности квадраты или треугольники, затем выпекайте при 200 С в тече ние 10 15 минут. Нарежьте, когда остынет.

ПИРОГ из ГРУДИНКИ С ЯЙЦАМИ

Многие сельскохозяйственные работники в йоркширских холмах выкармливали поросенка, чтобы заколоть его в ноябре и обеспечить себя на зиму салом, ветчиной домашнего копчения и грудинкой. По следняя особенно ценилась, если была сладковатой на вкус и очень жирной. Существуют сотни рецептов

приготовления из нее самых раз ных блюд. Сытный пирог из грудинки с яйцами можно было есть го рячим за чаем или брать с собой летом в поле. Чтобы испечь такой пирог, раскатайте 0,5 кг слоеного теста на два пласта. Первый уложите на дно формы глубиной в 20 см и на него поместите 120г тонких шква-рок из грудинки, залейте их 4 яйцами, посолите и поперчите. Поместите сверху еще 120 г шкварок и накройте вторым пластом. Выпекать 30 минут при температуре 230° С.

ЛИМОННЫЙ ПУДИНГ

Семья, которая вставала с зарей и не покладая рук до полудня трудилась в поле, нуждалась в сытном обеде. Зимой тушеное мясо и пудинг давали силы работать до сумерек. Основой разнообразных деше вых и сытных пудингов был перетопленный почечный жир. Лимон при давал пудингу остроту и душистость. Пудинг завертывали в чистую тряпку и кипятили по меньшей мере два часа. Впрочем, если он оста вался в кипящей воде много дольше, вреда не было. Чтобы приготовить лимонный пудинг, смешайте лимонную цедру с 50г муки, 50г мелких хлебных крошек, 120 г нарезанного почечного жира и 50 г сахара. Добавьте одно взбитое яйцо, 2 столовые ложки лимонного сиропа и 5 столовых ложек молока. Хорошенько перемешайте и выложите в смазанную маслом миску. Закройте и продержите на пару не меньше двух часов. Выложите на блюдо и подавайте с заварным кремом или подслащенным белым соусом, сдобренным лимоном.

ТОРФЯНЫЕ ЛЕПЕШКИ

До того как на кухнях появились духовки, еда стряпалась на открытом огне. Мясо жарили на вертелах или тушили в котелках, овсяные и масляные лепешки пеклись на противнях. Торфяные лепешки выпекались на большой чугунной сковороде над горящим торфом, причем тлеющие куски торфа укладывались на крышку сковороды для получения более равномерного жара. В начале века их начали подслащивать сахаром и пекли с сушеными фруктами в духовках. Чтобы испечь 24 торфяные лепешки, добавьте к 250 г блинной муки щепотку соли и хорошо перетрите ее со 120 г топленого сала. Затем всыпьте в муку 100 г сахара и 100 г изюма без косточек и, постоянно поме шивая, добавляйте молоко пополам с водой до получения мягкого теста. Раскатайте из него пласт сантиметровой толщины и нарежьте кружки диаметром 5 см. Выпекайте на смазанном жиром противне 15 мин при температуре 200° С.

ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ

Прогуливаясь в солнечный августовский день по тропинкам, вью щимся среди торфяников на вересковых вершинах

йоркширских холмов, можно набрать черники на пирог, хотя задача эта и трудоемкая. Маленькие лиловато-черные с восковым налетом ягоды прячутся среди листиков на кустиках, достигающих лодыжки. Однако черничный пирог стоит бесконечных поклонов-сочный, душистый, он имеет множество поклонников, которых нетрудно распознать по синим от сока губам. Чтобы испечь пирог, раскатайте 250 г слоеного теста на два пласта для мелкой, 20-см формы. Уложите один пласт на дно, насыпьте 250 г черники и сахара побольше. Накройте вторым пластом и прищемите края. Сделайте сверху прорезь и выпекайте 40 минут. Первые 10 минут при температуре 220°, а потом 180° С.

МЯСНОЙ ПАШТЕТ

Из дешевого куска говядины йоркширцы готовили вкуснейший паштет для бутербродов. Такие бутерброды неизменно подавались к чаю, устраивавшемуся местной молельней после торжественной ежегод ной службы или процессии учеников воскресной школы в Духов день. Чтобы приготовить паштет, нарежьте 0,5 кг говядины для тушения на мелкие куски и сложите их в глиняный горшок или стеклянную банку, добавив чайную ложку соли и 6 столовых ложек воды. Закройте банку фольгой и поставьте се в кастрюлю с горячей водой. Кипятите 2,5 часа, время от времени подливая в кастрюлю горячую воду. Затем выньте мясо, добавьте специй по вкусу и все мелко нарубите или пропустите через мясорубку. Плотно уложите полученную массу в небольшие горшочки и залейте сверху тонким слоем растопленного масла.

ИНДИЙСКИЙ МАРИНАД

к чаю, заменявшему ранний ужин, подавалось мясо с различными приправами, например с индийским маринадом. Чтобы его приготовить, мелко нарежьте 3 кг разных овощей: например, огурцов, тыквы, стручков фасоли, лука, цветной капусты и зеленых помидоров. Положите все это на блюдо, засыпьте 500 г столовой соли, накройте и оставьте стоять сутки, затем хорошенько промойте и слейте воду. Подогрейте 1 л белого винного уксуса, предварительно отлив 3-4 сто ловые ложки. Размешайте 150 г сахара с 15 г куркумы, 30 г сухой горчицы и 30 г молотого имбиря в теплом уксусе, затем положите в него овощи и томите 15 минут. Смешайте 50 г муки с отлитым уксусом, добавьте в кастрюлю и размешивайте, пока не закипит. Оставьте томиться еще 30 минут. Разлейте готовый маринад в банки и закупорьте их.

ХЛЕБ СО СПЕЦИЯМИ

На Рождество выпекалось гораздо больше обычного всяких лепе шек, кексов и булок, а также особый "хлеб со специями" к

праздничному столу. В тесто добавляли масло, яйца, сушеные фрукты и специи: мускатный орех, корицу или гвоздику. В некоторых семьях его называли "рождественской сдобой". Он нарезался на ломти, которые намазывались маслом. Чтобы приготовить хлеб со специями, добавьте в 1 кг муки полчайной ложки соли, чайную ложку толченого мускатного ореха, чайную ложку порошка корицы и хорошо перемешайте. Разотрите с 350 г сливочного масла, а затем с 350 г сахара. Влейте в 0,4,л теплого молока 2 взбитых яйца и добавьте немного этой смеси к 45 г свежих дрожжей, размешав их. чтобы по лучилась паста. Соедините разведенные дрожжи с мукой и влейте туда оставшееся молоко с яйцами. Вымесите тесто, и пусть оно около часа поднимается. Снова вымесите, пока оно не станет упругим, добавив 700 г изюма и 120 г нарубленных цукатов. Разложите тесто по трем 0,5-килограммовым формам для выпечки хлеба и оставьте на 30 минут подниматься. Выпекайте 50 минут при температуре 200˚ С.

ПИВНОЙ ПУНШ

На Рождество йоркширские фермеры радушно встречают всех, кто заглядывал к ним на ферму в течение года. Гостям предлагается ро ждественское угощение-хлеб со специями, сыр и горячий пивной пунш. В Ричмонде в эль добавляли мякоть печеных яблок, которую называли "шерсткой агнца". Чтобы приготовить пивной пунш на шестерых, подогрейте полтора литра крепкого темного эля в большой кастрюле, добавив 120 г нерафинированного тростникового сахара, 3 стакана рома или коньяка, чайную ложку толченого имбиря и по полчайной ложки толченой гвоздики, корицы и мускатного ореха. Когда смесь начнет закипать, перелейте ее в большую жароупорную чашу, предварительно положив туда горячую мякоть трех печеных яблок.

КЕКС СО СПЕЦИЯМИ

На севере Йоркшира певцов, являвшихся петь рождественские песни, и всех гостей потчевали сыром и кексом со специями. В одних семьях выпекали круглый кекс и подавали его на большом сыре, в других- квадратный, в третьих его подавали со специально сделанным сыром, помеченным знаком креста. Обычной специей была молотая гвоздика, но раньше в тесто добавлялись еще имбирь, тмин и кориандр. Чтобы испечь кекс со специями, смешайте чайную ложку пищевой соды и 30 г молотой гвоздики с 350 г муки. Растопите 350 г патоки с 120 г нерафинированного тростникового сахара и 120 г сливочного масла. Перемешайте с мукой, затем добавьте, тщательно размешивая, 3 взбитых яйца и какой-нибудь кислоты. Выпекайте в глубокой, смазанной жиром

форме для кексов-глубиной около 20 см-при температуре 170° С примерно полтора часа, пока не затвердеет середина.

ИМБИРНАЯ КОВРИЖКА

В северной, более холодной и влажной части страны основная зерновая культура не пшеница, а овес. Имбирная коврижка сочетает вкус овсяного печенья со сладостью патоки и имбирной душистостью. Это излюбленное лакомство детей да и взрослых, собирающихся у костров 5 ноября в День Гая Фокса. Чтобы испечь имбирную коврижку, смешайте 120 г блинной муки с чайной ложкой молотого имбиря, чайной ложкой пищевой соды и порядочной щепоткой соли. Осторожно растопите в кастрюле 120 г патоки с 50 г сахара и 50 г сливочного масла. Вылейте на муку, добавьте 1 яйцо и хорошенько размешайте, разведя примерно 2 столовыми ложками молока. Выложите в хорошо смазанную квадратную форму со стороной около 15 см и выпекайте при температуре 170° С около часа, пока не затвердеет посередине, Когда коврижка остынет, нарежьте ее кубиками.

ЧАЙНЫЕ ЛЕПЕШКИ

До конца пятидесятых годов и позже на йоркширских фермах каждую неделю обязательно пекли домашний хлеб на дрожжах. Чайные лепешки, мягкие, в хрустящей корочке, разрезались пополам и либо намазывались топленым салом или мясным паштетом, либо прокладывались куском холодного мяса с маринадом. Это было очень сытное угощение к чаю. Чтобы испечь чайные лепешки, положите в 1 кг муки две чайные ложки соли и хорошо сотрите все это с 120 г топленого сала. Согрейте 0,5 л молока, разведенного водой. Отлейте немножко, добавьте туда две чайные ложки сахара и разведите 60 г дрожжей. Смешайте дрожжевую массу с мукой, постепенно добавляя разведенное молоко. Полученному тесту дайте подняться вдвое, затем хорошенько вымесите его и разрежьте на 12 порций. Из каждого куска сделайте плоскую лепешку и свободно разложите их на смазанном жиром противне Дайте им снова подняться вдвое. Выпекайте 15 минут при 230"С.

ЙОРКШИРСКИЙ ПУДИНГ

В некоторых семьях предпочитали, чтобы каждому испекался свой пудинг в отдельной круглой формочке, но в большинстве домов пекли один большой пудинг на всех, нарезавшийся на квадраты. Одни любили хрустящие края, другим больше нравились кусочки помягче из середины. Чтобы приготовить йоркширский пудинг, насыпьте в большую миску 120 г муки, смешайте ее с полчайной ложкой соли и сделайте из муки горку с ямкой в центре. Разбейте в ямку 1 большое яйцо и постепенно замесите муку энергичными движениями, добавляя понемногу 0,3

л молока, пока не получите жидкое тесто без комков. Оставьте его на час. Затем разогрейте немного жира в квадратной форме со стороной в 20 см, добавьте в тесто 2 столовые ложки холодной воды и вылейте все это в форму. Выпекайте при температуре 230° С в течение 25 минут, пока пудинг не поднимется и не станет золотисто-коричневым.

КРЕМОВЫЙ ПИРОГ

Излюбленное воскресное лакомство во многих йоркширских семьях- кремовый пирог. По традиции это блюдо украшало стол за чаем в пасхальное воскресенье, особенно в окрестностях Уитби. Однако и все лето фермерши с удовольствием использовали лишнее молоко и несколько свежих яиц на это легкое лакомство с нежным вкусом. Чтобы приготовить кремовый пирог, раскатайте 250 г слоеного теста, выложите пласт в форму диаметром 20 см и тщательно его проколите, чтобы под тестом не остались пузырьки воздуха. Взбейте отдельно 2 яйца с 0,3 л молока и 1-2 чайными ложками сахара. Процедите все это отдельно сквозь сито в форму и чуть-чуть присыпьте молотым мускатным орехом. Выпекайте 10 минут при тем пературе 220° С, затем при температуре 180" еще полчаса, пока крем совсем не заварится.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ОВСЯНОЙ МУКИ

На севере Йоркшира в каждой кухне имелся деревянный ларь или ящик, наполненный овсяной мукой, из которой варят кашу или выпекакэт овсяный хлебец. Последний изготовлялся по разным рецептам, однако первоначально его всегдг пекли на пластине мест ного сланца или железном противне, подвешенном над огнем. Позднее такие пластины нередко встраивались в очаг. Испеченный хлебец клали подсохнуть к деревянный табурет или полку. Потом его жарили с грудинкой или крошили в суп. Либо ели еще теплым, намазав маслом или патокой.

ОВСЯНЫЕ ЛЕПЕШКИ

В йоркширских холмах в каждой местности существовал свой рецепт изготовления овсяных хлебцев и лепешек. Если в тесто подбавлялись дрожжи, получался ноздреватый хлеб; из муки, просто смешанной с водой с добавлением небольшого количества жира, выпекались хрустящие рассыпчатые лепешки. Чтобы приготовить такие лепешки, распустите шарик топленого сала или жира величиной с грецкий орех в 2 столовых ложках горячей воды и вылейте его в 120г овсяной муки среднего помола, уже смешенной с щепоткой соли, Замесите тесто в колобок, потом разомните его ладонью в лепешку около 0,3 см толщиной. Если же тесто очень рассыпчатое. разделите его на несколько лепешек поменьше. Осторожно переложите их на горячий противень или в слегка смазанную жиром сковороду и вьшекайте несколько

минут.

ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ

Патока, сушеные фрукты и имбирь чаще всего использовались йоркширскими хозяйками, когда они пекли что-нибудь сладкое к чаю. Для имбирных пряников употреблялись все три этих ингредиента. Чтобы испечь имбирные пряники, растопите в кастрюле 250 г патоки или сиропа с 50 г тростникового сахара и 50 г топленого сала. Вылейте все это на 0,5 кг муки, смешанной с 3 чайными ложками молотого имбиря и полчайной ложки молотого кориандра, тмина и корицы. Замесите тесто. Пока оно еще мягкое, отрывайте куски и плотно укладывайте в формочки, изображающие людей и животных. Выложите на смазанные противни, воткните изюминки или пуговицы на месте глаз. Выпекайте 20 минут при температуре 180° С.